

Bảo hộ chỉ dẫn địa lý “MIYAGI SALMON” cho sản phẩm cá hồi

Ngày 17/8/2022, Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ đã ban hành Quyết định số 3820/QĐ-SHTT về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 00119 cho chỉ dẫn địa lý “MIYAGI SALMON” cho sản phẩm cá hồi. Miyagi Coho Salmon Promotion Association là tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý.

Cá hồi Miyagi là một trong ba sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý nằm trong Dự án thử nghiệm nhằm triển khai Bản ghi nhớ hợp tác về Chỉ dẫn địa lý giữa Cục Sở hữu trí tuệ thuộc Bộ Khoa học và Công nghệ Việt Nam và Cục Công nghiệp thực phẩm thuộc Bộ Nông, Lâm và Ngư nghiệp Nhật Bản. Đây là chỉ dẫn địa lý thứ ba của Nhật Bản được bảo hộ tại Việt Nam sau chỉ dẫn địa lý “KAGOSHIMA KUROUSHI/KAGOSHIMA WAGYU/THỊT BÒ KAGOSHIMA” cho sản phẩm thịt bò, “ICHIDA GAKI/ICHIDA KAKI/HỒNG ICHIDA” cho sản phẩm quả hồng sấy khô.

Cá hồi Coho được bắt đầu nuôi tại tỉnh Miyagi từ đầu thập kỷ 1970. So với cá hồi Coho thông thường, cá hồi Coho nuôi trong tỉnh Miyagi ít tanh hơn, độ chắc thịt cá cao hơn, thịt cá có màu đỏ- cam. Chiều dài và cân nặng của cá hồi Miyagi thay đổi theo mùa đánh bắt, khoảng từ 30-70cm và nặng khoảng 500-4000 gam/con.



Những tính chất, chất lượng đặc thù của cá hồi Miyagi có được là do điều kiện địa lý tự nhiên và phương pháp nuôi trong khu vực địa lý.

Khu vực địa lý nằm ở vùng ven biển phía Bắc của bán đảo Oshika thuộc tỉnh Miyagi, là một vùng nước sâu và yên tĩnh. Trên bờ biển cát khứa của tỉnh Miyagi, vào mùa hè, nhiệt độ tăng vừa phải, nhiệt độ của nước biển khoảng 180C hoặc thấp hơn cho tới cuối tháng 7, do đó rất thích hợp với việc nuôi cá hồi Coho.

Khu vực sản xuất cá hồi giống được đặt xung quanh khu vực địa lý và sử dụng nguồn nước là tuyết tan từ núi Zao. Đây là điều kiện lý tưởng cho việc vận chuyển cá hồi trong một khoảng thời gian ngắn từ khu vực sản xuất cá hồi giống đến khu vực nuôi. Hơn nữa, các khu chợ cá lớn và các khu chế biến cá hồi Coho đều nằm rải rác trong khu vực địa lý, do đó, người dân có thể nhanh chóng chế biến và vận chuyển cá hồi tươi tới người tiêu dùng ngay trong ngày bắt, nhờ vậy giữ được sự tươi ngon cho sản phẩm.



Theo truyền thống, thức ăn để nuôi cá hồi là mồi sống có thành phần chính là cá mòi. Tại tỉnh Miyagi, vào khoảng năm 1996, thức ăn nuôi cá hồi Coho đã được chuyển sang dạng thức ăn nhân tạo (thức ăn viên ép EP). Việc chuyển đổi hoàn toàn từ thức ăn sống sang thức ăn nhân tạo (bao gồm thức ăn cho cá, đậu nành, gạo và khoáng chất có chất lượng cao) là đặc điểm quan trọng giúp loại bỏ bớt vị tanh của cá hồi Miyagi. Thức ăn viên ép EP có chứa gạo được trồng tại tỉnh Miyagi và chứa Astaxanthin. Thức ăn này được đặc biệt trộn dành cho cá hồi Miyagi nên nếu không phải là thành viên của Miyagi Coho Salmon Promotion Association thì sẽ không thể tiếp cận được loại thức ăn đặc biệt này. Nhờ thức ăn chứa Astaxanthin nên màu cam của thịt cá hồi Miyagi đậm hơn so với màu thịt cá hồi Coho thông thường.

Cá hồi Miyagi được đánh bắt từ tháng 3 đến tháng 7 và sử dụng phương pháp Ikejime. Những người sản xuất thông thường không sử dụng phương pháp Ikejime đối với cá hồi coho thông thường, tuy nhiên, tất cả cá hồi Miyagi đều thực hiện phương pháp này. Tại tùy sống của cá hồi Coho, người dân sử dụng một dụng cụ cầm tay hình nón và hoặc dụng cụ khoan vào đó. Sau khi lấy hết máu ra khỏi cơ thể, cá hồi được bảo quản trong các thùng nước biển luôn được duy trì ở khoảng 5°C hoặc thấp hơn, do đó, mùi của máu cá sẽ được tiết chế và sự đàn hồi của thịt cá sẽ được duy trì, nhờ vậy, thịt cá sẽ rất tươi trong thời gian dài, tới mức có thể ăn sống được như món sashimi.

Khu vực địa lý:

- Khu vực đánh bắt: Thị trấn Minami - Sanriku, thị trấn Onagawa, thành phố Ishinomaki và thành phố Kesen - numa thuộc tỉnh Miyagi, Nhật Bản;
- Khu vực chế biến: Thị trấn Onagawa, thị trấn Shizugawa và thành phố Ishinomaki thuộc tỉnh Miyagi, Nhật Bản.

Nguồn: Bộ Khoa học và Công nghệ (MOST).